

Carte de Saison Période de Chasse



LES ENTREES

SALADE MÊLEE	9.50
SALADE VERTE	7.50
SALADE DE CREVETTES (Viet), Sauce Thaï (CH) (4 PCES) Choux Chinois, salade de Carottes, Céleri, Tomates Cherry, Cacahuètes	23.50
PLANCHETTE MIXTE (Divers viandes froides et Gruyère)	28.50

Nouveau!

LES METS AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS

FONDUE MOITIE-MOITIE La Bien Aimée Thierry Piller La Brévine ½ Gruyère et ½ Vacherin Fribourgeois	26.00	+	pp
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS D'ICI Pains Toasté	29.50		

PRODUITS
LOCAUX

DE LA TERRE (180-210gr)

ENTRECÔTE PARISIENNE POEELE 160gr (CH) Sauce aux Echalotes	29.50
FILET MIGNON (170-190gr) DE PORC AU FOUR (CH)	37.50
TARTARE DE BOEUF (CH) ORIENTAL 180gr Coriandre, Menthe, Citronnelle, Pain Rustique Grillé, Beurre	38.50
Sauce : Sauce aux Morilles	8.50

D'EAU DOUCE ET SALEE (190-210gr)

CREVETTES (8 pces décortiquées) SAUTEES (Viet) AU BASILIC THAÏ ET CURRY (épicé !) Riz parfumé et Légumes	37.50
FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIÈRE Sauce Tartare *	38.50

Tous nos plats principaux sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Papardelles ou Riz Basmati et Légume du Jour

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

* Certaines base de sauce

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison